

天風録

冷え切った体に、あつあつのうどんが染みわたる。週

2日のお昼だけ営業する広島市安佐北区可部のレストラン。目を見張ったのは、たっぷり入った野菜と280円という手頃な値段ばかりではない▲袋詰めの際に内容量が少し足りなかった訳ありの「ゆでめん」。野菜はカット加工で出た残りを使っている。どの食材も捨てられる運命にあったのを利用しているのがミソだ。賛同する企業や個人から無料で提供してもらっているという▲店を開いているのは地元NPO法人「あいあいねっと」。まだ食べられるのに賞味期限切れなどで廃棄される食材を集め、生活に困っている地域の人たちのために役立てる活動に3年前から取り組む。「フードバンク」と呼ぶそうだが、日本ではまだなじみが薄い▲食品業界には「3分の1ルール」というのがあると聞いた。製造日から賞味期限までの期間のうち残りが3分の1を切ると店先から撤去するという。賞味期限は「おいしく食べられる期限」多少過ぎても大丈夫なのに買う側はつい敬遠しがちだ。そんな行動が大量廃棄を生む▲やっと消費者庁も表示の見直しに向けて動き始めるようだ。もとも「もったいない」という言葉は日本人の美德だったはず。一杯のうどんの味わいは、なかなか深い。